ЧПТУП «ОРХИДЕЯКЛУБ»

наименование организации разработчика

Кухня Утверждено приказом

место проведения От №

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0014

на кулинарную продукцию

**Бифстейк «Коррида»**

наименование кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | | **Расход сырья на 1кг или на 1 порцию готовой продукции, г** | |
|  |  | | Брутто | Нетто |
| 1. | Вырезка говяжья зам. | | 392 | 333 |
| 2. | Соль | | 2 | 2 |
| 3. | Специи «Смесь пяти перцев» | | 0,2 | 0,2 |
| 4. | Корнишоны мар. | | 30,6 | 30 |
| 5. | Перец кр. жар. мар. в масле | | 30 | 30 |
| 6. | Сыр сычужный | | 52 | 50 |
| 7. | Соус «Ворчестер» | | 10 | 10 |
| 8. | Хрен тертый мар. | | 20 | 20 |
| 9. | Масло раст. | | 30 | 30 |
|  | **Масса п/ф** | |  | **473** |
|  | **Масса готового мяса** | |  | **350** |
|  | **Гарнир:** | |  |  |
| 10. | Цукини св. | | 257 | 231 |
|  | **Масса жар. цукини** | |  | **150** |
| 11. | Чеснок св. | | 10 | 10 |
| 12. | Лук порей св. | | 33 | 25 |
|  | **Масса жар. лука** | |  | **10** |
| 13. | Горчица | | 10 | 10 |
| 14. | Уксус вин. кр. | | 10 | 10 |
| 15. | Соль | | 2 | 2 |
| 16. | Специи «Смесь пяти перцев» | | 0,2 | 0,2 |
| 17. | Масло раст. | | 30 | 30 |
|  | **Масса готового гарнира** | |  | **190** |
| 18. | Перец чили св. | | 19 | 19 |
|  | **Масса жар. перца** | |  | **15** |
| 19. | Петрушка св. | | 4,5 | 3 |
| **Итого сырья:** | | |  |  |
| **Масса полуфабриката:** | |  | |  |
| **Выход готовой продукции:** | |  | | **350/190/18** |

1. **Рецептура:**
2. **Описание технологии приготовления кулинарной продукции**

Подготовка сырья к приготовлению блюда производится в соответствии со сборником рецептур изделий для предприятий общественного питания 2003г.

Кусок мяса, отрезанный от вырезки разрезают вдоль, отбивают с одной стороны не задевая края мяса и не пробивая его насквозь. Солят, перчат, смазывают соусом «Ворчестер» и выкладывают ингредиенты на одну половину мяса в последовательности: хрен, корнишоны, перец, сыр. Затем другой половиной мяса закрывают ингредиенты и зашивают нитью подворачивая края мяса внутрь. Придают форму стейка и обжаривают на масле на сильно раскаленной сковороде-гриль до появления четко выраженных золотистых полос. Затем ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. Нить при отпуске вытягивают.

Гарнир: цукини нарезали кружками (т.0,7-1см), чеснок тонкими кружками, лук порей кольцами по диагонали (ширина ребра 3-5мм), посолили, поперчили и обжарили на масле на сковороде-гриль до готовности. Выложили в посуду и заправили горчицей с уксусом.

Перец чили как украшение разрезается вдоль до плодоножки не разрезая ее и обжаривается на той же сковороде где готовили гарнир.

Температура подачи не ниже 750С

1. **Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий**

Гарнир выкладывают на круглое блюдо горкой, сверху кладут мясо. На кусок мяса кладут разрезом вниз перец чили, так, чтобы его плодоножка смотрела вверх. Видимый гарнир из под мяса посыпают рубленной зеленью петрушки.

1. **Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид:** обжаренный кусок мяса с золотистыми полосками уложенный на гарнире, украшенный перцем чили и петрушкой

**Цвет:** характерный для жареного мяса, гарнира зеленый, золотистый.

**Вкус и запах:** характерный для данных продуктов

**Консистенция:** мягкая, нежная, сочная.

1. **Срок годности и условия хранения**

Блюдо готовится и отпускается под заказ

1. **Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 граммах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергетическая ценность, ккал** |
|  |  |  |  |

Адамович Иван Сергеевич

подпись разработчика расшифровка подписи